

Chicken oder Fischstäbli mit Kartoffelstock von Claudia

Bolliger

Mengen für 47 Personen

235 Stück Fischstäbli	Fischstäbli oder Chicken Nuggets pro Pers. 5 Stk..
14.1 Stück Zwiebeln	In scheiben schneiden, dann in Mehl drehen und anbraten.
3.53 Liter Halbrahm	
4.7 g Muskatnuss	
4.7 g Pfeffer	
23.5 g Salz	
9.4 dl Milch	
47 Portion Stocki	fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren
1.96 kg Gemüse nach Wahl	vom Broggoli kleine Stücke machen
1.96 kg Rüebli	schälen in 4 teile und halbieren, mit Broggoli in Fett andünsten und salzen
470 g Mehl	